



DOMAINE DE LA SOLITUDE

Pierre Bienvenu NOAILLES (1793-1861) se destinait tout d'abord au barreau avant d'entrer au séminaire et d'être ordonné prêtre en 1819.

Le 19 mai 1820, il fonde l'ordre de la Sainte Famille, à qui il fit donation du DOMAINE DE LA SOLITUDE, sur lequel furent édifiés d'importants bâtiments conventuels toujours utilisés.

L'ordre de la Sainte Famille a essaimé dans le monde entier et regroupe aujourd'hui des milliers de religieux, prêtres et laïcs engagés plus que jamais dans l'évangélisation au travers de la vie quotidienne.

En 1993, elle a, par ailleurs, choisi de confier l'exploitation de son vignoble de 34 hectares à la famille BERNARD, propriétaire du DOMAINE DE CHEVALIER, l'un des crus classés les plus prestigieux de cette même appellation.

Les investissements techniques immédiatement réalisés, joints au savoir-faire des nouveaux exploitants et surtout à la qualité de ce très beau terroir, ont déjà permis de hisser le DOMAINE DE LA SOLITUDE au niveau des meilleurs grands crus de l'appellation PESSAC-LEOGNAN.



Safra 2015. Bordeaux Fête Le Vin, 14 a 18/06/2018.

DOMAINE DE LA SOLITUDE
 GRAND VIN DE GRAVES - PESSAC-LÉOGNAN
 33650 MARTILLAC - FRANCE
 TÉL. 05 56 72 74 74 - FAX : 05 56 72 52 00
 E-mail : olivierbernard@domainedelasolitude.com
 Site : www.domainedelasolitude.com

FICHE

TECHNIQUE

A.O.C. : PESSAC-LEOGNAN

Production : Blanc 25 000 bouteilles - Rouge 120 000 bouteilles

Surface : Blanc 8 ha - Rouge 32 ha

Géologie : Sols de sables très graveleux, profonds et remarquablement drainants

Taille : Guyot double

Cépage Blanc : 35% Sémillon, 65% Sauvignon,

Cépage Rouge : 52% Cabernet Sauvignon, 33% Merlot,
 11% Cabernet Franc - 4% Petit Verdot

Densité de plantation : 6 600 pieds/ha

Vendanges :

Blanc : Vendanges manuelles par tris successifs au fur et à mesure de la maturité.

Rouge : Vendanges manuelles avec tris sélectifs à la vigne en cagettes.

Vinification :

Blanc : Pressurage lent. Fermentation alcoolique en barrique.

Rouge : 1^{er} tri sur grappes entières. 2^e tri sur baies individuelles.

Mise en cuve par gravité.

Température de fermentation : Rouge : 30° en fin de fermentation

Elevage : Blanc sur lies 9 mois

Rouge: 1 an en barrique, les premiers mois sur lies

Filtration : Légère filtration à la mise

Second Vin : PRIEURÉ LA SOLITUDE

Propriétaire : Communauté Religieuse de la Sainte Famille

Exploitant : S.C. DOMAINE de CHEVALIER - Famille Bernard

Administrateur-Gérant : Olivier BERNARD

Directeur Adjoint : Rémi EDANGE

Directeur Technique : Thomas STONESTREET

Œnologue-Conseil : Denis DUBOURDIEU

Maître de Chai : Eric DURON

Accueil - Visites - Ventes : Evelyne BREL (matin uniquement)